

**Daging rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam kaleng secara
pasteurisasi – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan**



Daftar isi

Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Bahan	1
5 Persyaratan	2
6 Teknik penanganan dan pengolahan	2
7 Pengemasan.....	4
8 Penyimpanan.....	5



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam kaleng secara pasteurisasi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknik Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat pra-konsensus dan rapat konsensus pada tanggal 29 Nopember 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang Badan Standardisasi Nasional
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/89 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No. 03726/B/SK/VII/89 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.
8. Metoda Analisa dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1995) dan Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1996).

Daging rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam kaleng secara pasteurisasi – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan; definisi; bahan baku: bahan penolong dan bahan tambahan makanan; peralatan: jenis peralatan dan persyaratan peralatan; teknik penanganan dan pengolahan; pengemasan: bahan kemasan dan teknik pengemasan; pelabelan dan pemberian kode serta penyimpanan.

2 Acuan

Bahan baku daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi harus sesuai dengan SNI 01-6929.2-2002, *Daging rajungan (Portunus pelagicus) dalam kaleng secara pasteurisasi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981).

3 Istilah dan definisi

penanganan dan pengolahan daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi

semua kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi harus sesuai dengan SNI 01-6929.2-2002, *Daging rajungan (Portunus pelagicus) dalam kaleng secara pasteurisasi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum. Dalam penggunaannya, es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.2.3 SAPP (Sodium Acid Pyrophosphat)

SAPP yang digunakan harus memenuhi persyaratan kualitas bahan tambahan makanan. SAPP harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih dan kering agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi adalah sebagai berikut.

- Timbangan.
- Meja kerja.
- Alat perebus.
- Alat penutup kaleng.
- Alat pasteurisasi.
- Alat pendingin.
- Alat lainnya.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

Bahan baku yang diterima di unit pengolahan terdiri dari dua jenis, yaitu rajungan utuh segar dan daging rajungan. Apabila bahan baku yang diterima berupa rajungan utuh segar maka terlebih dahulu harus mengalami tahap preparasi sedangkan bila menggunakan bahan baku daging rajungan maka langsung ke tahap pengolahan.

6.1 Tahap preparasi

6.1.1 Penerimaan

Potensi *hazard* : mutu bahan baku kurang baik, kemunduran mutu dan cemaran kimia.

Tujuan : memperoleh bahan baku yang memenuhi syarat kesegaran dan bebas cemaran.

Petunjuk:

- Bahan baku harus disertai keterangan yang menyatakan bahwa bahan baku tidak berasal dari perairan yang tercemar.
- Bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya kemudian bahan baku ditangani secara hati-hati, cepat, cermat, bersih dengan suhu dingin maks. 5°C dan selanjutnya dilakukan penimbangan untuk mengetahui berat totalnya .

6.1.2 Perebusan pendahuluan

- Potensi *hazard* : mutu tidak sesuai dengan spesifikasi.
 Tujuan : mendapatkan tingkat kematangan yang sesuai untuk mendapatkan tekstur yang baik dan memudahkan pengambilan daging.
 Petunjuk : rajungan utuh segar direbus/dikukus dengan menggunakan alat perebus/pengukus dengan suhu 80°C - 90°C selama 20 menit - 40 menit yang disesuaikan dengan ukuran bahan baku.

6.1.3 Pengambilan daging

- Potensi *hazard* : filth, kontaminasi bakteri patogen.
 Tujuan : mendapatkan daging yang bebas filth, bakteri patogen.
 Petunjuk : rajungan yang telah direbus kemudian dilakukan pengambilan daging secara hati-hati dengan cara memecah cangkang rajungan dan mengambil daging nya dengan menggunakan alat pengambil daging. Pada saat pengambilan daging kebersihan harus tetap dijaga dengan suhu dingin maks. 5°C.

6.2 Tahap pengolahan

6.2.1 Sortasi

- Potensi *hazard* : filth, kemunduran mutu, bakteri patogen dan absorpsi air.
 Tujuan : memilih daging rajungan sesuai jenis dan bebas dari filth, kontaminasi dan absorpsi air.
 Petunjuk : daging rajungan yang dihasilkan selanjutnya disortir menurut mutu dan jenis daging kemudian dilakukan pembersihan daging dari sisa-sisa kulit, cangkang, filth dan lain-lain. Sortasi harus dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan suhu dingin maks. 5°C yang dilakukan sedemikian rupa sehingga es tidak bersentuhan langsung dengan daging.

6.2.2 Pengisian dalam kaleng

- Potensi *hazard* : filth, bakteri patogen, dekomposisi dan kekurangan berat.
 Tujuan : memasukkan daging dalam kaleng yang bebas kontaminasi dan sesuai dengan berat yang ditentukan.
 Petunjuk : daging yang telah bersih dimasukkan ke dalam kaleng secara manual sesuai dengan jenis daging kemudian ditambahkan SAPP (Sodium Acid Pyrophosphat) dan ditimbang dengan timbangan yang terkalibrasi. Pengisian daging ke dalam kaleng harus dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter.

6.2.3 Penutupan kaleng

- Potensi *hazard* : kontaminasi bahan pelumas dan penutupan kaleng yang tidak sempurna.
 Tujuan : mendapatkan penutupan kaleng yang sempurna dan bebas kontaminasi bahan pelumas.
 Petunjuk : kaleng yang telah berisi daging rajungan kemudian ditutup dengan menggunakan mesin penutup kaleng. Bahan pelumas yang digunakan pada mesin penutup kaleng harus menggunakan bahan pelumas yang "food grade" yaitu bahan pelumas yang dipersyaratkan untuk makanan. Penutupan kaleng harus dilakukan dengan hati-hati dan secara berkala dilakukan pemeriksaan terhadap lipatan kaleng.

6.2.4 Proses pasteurisasi

Potensi *hazard* : suhu dan waktu yang tidak tepat.

Tujuan : mendapatkan mutu produk yang sesuai dan mencegah terbentuknya toksin bakteri.

Petunjuk : kaleng yang telah ditutup kemudian direbus dalam wadah perebusan dengan suhu 180 °F - 190°F selama 115 menit - 180 menit tergantung ukuran kaleng. Selama proses perebusan suhu dan waktu pasteurisasi harus selalu diamati.

6.2.5 Pendinginan

Potensi *hazard* : kontaminasi dan kerusakan tekstur (struvite crystal).

Tujuan : mendapatkan tekstur produk yang baik, bebas kontaminasi bakteri patogen.

Petunjuk : kaleng yang telah mengalami pasteurisasi segera didinginkan dengan cara memasukkan kaleng ke dalam hancuran es dan air pada suhu $\pm 0^{\circ}\text{C}$ selama 2 jam. Air dan es yang digunakan harus mengandung residu khlorin 0,2 ppm.

6.2.6 Pengepakan

Potensi *hazard* : kesalahan label.

Tujuan : mendapatkan kemasan produk yang baik dan sesuai dengan label.

Petunjuk : kaleng yang telah dingin dikeluarkan dari es kemudian dimasukkan ke dalam master karton sesuai dengan label. Penanganan dilakukan secara hati-hati dan teliti.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

7.3 Pelabelan dan pemberian kode

Setiap produk daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi yang akan diperdagangkan harus diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan importir serta memberi keterangan untuk:

- Jenis produk,
- Berat bersih produk,
- Nama dan alamat unit pengolahan atau dealer serta negara dimana produk ini berasal,
- Bila ada bahan tambah lain harus diberi keterangan bahan tersebut,
- Tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut diproduksi,
- Tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa,
- Hal lain yang dipersyaratkan.

Dalam sistem pelabelan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.

8 Penyimpanan

Penyimpanan daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi harus dalam gudang dingin (*chilling room*) dengan suhu produk maksimal 5°C dengan fluktuasi suhu $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Penataan produk dalam gudang dingin diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dingin dapat merata dan memudahkan pembongkaran.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id